

FICHA TECNICA

PRODUCTO	V-DIACETYL REPLACER PREMIUM
USO	BUTTER ENHANCER. ÚTIL EN AROMAS DE MANTEQUILLA PARA POTENCIAR SU OLOR-SABOR. ESTE PRODUCTO PUEDE UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE DIACETILO BUTTER ENHANCER. USEFULL IN BUTTER FLAVORS TO ENHANCE ITS ODOR-TASTE. THIS PRODUCT CAN BE USE AS DIACETYL SUBSTITUTE
PARTIDA ARANCELARIA	3302109000

ESPECIFICACIONES

VERSION	2	FECHA VERSION	08/05/23
----------------	---	----------------------	----------

ASPECTO A 20°C	LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE.
COLOR	AMARILLO
OLOR	MANTEQUILLA, LÁCTEO, MARGARINA, CREMOSO
TENACIDAD	SIMILAR AL DIACETILO
SABOR	mantequilla, margarina, lácteo
DENSIDAD A 20°C (g / ml)	1,015-1,025
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	1,4190-1,4270
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (°)	/
PUNTO DE INFLAMACION (°C)	48
ACIDEZ (mg KOH/g)	-
SOLUBILIDAD	ALTAMENTE SOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS	EXEMPTO DE DIACETILO Y DICETONAS. INERTIZAR CON NITROGENO. RECOMENDADO NO ENVASAR EN BIDONES METALICOS DE HIERRO. SI SOLIDIFICA, NO CALENTAR A MAS DE 60°C
-----------------------------	--

ESTABILIDAD Y ALMACENAJE

GUARDAR EN RECIPIENTES BIEN LLENOS Y CERRADOS EN LUGAR FRESCO Y SECO Y AL ABRIGO DE LA LUZ. SUPERADOS LOS 24 MESES DE ALMACENAJE, SE DEBERA CONTROLAR LA CALIDAD ANTES DE USAR. ALMACENAR TEMPERATURA AMBIENTE. INERTIIZAR CON NITROGENO.

LOS DATOS INDICADOS CORRESPONDEN A NUESTROS CONOCIMIENTOS ACTUALES Y NO PRESENTAN UNA GARANTIA DE LAS PROPIEDADES. EL RECEPTOR DE NUESTRO PRODUCTO DEBERA OBSERVAR, BAJO SU RESPONSABILIDAD, LAS REGLAMENTACIONES Y NORMATIVAS CORRESPONDIENTES. ESTE PRODUCTO NO HA SIDO FILTRADO POR MOTIVOS TECNOLOGICOS. DESACONSEJAMOS SU USO SIN FILTRAR CUANDO SE UTILICE COMO MATERIA PRIMA PARA ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL.